

# RACCOMANDATO

シェフのおすすめ! 店内で作られる自慢の手作りチーズと旬の食材をふんだんに使った今だけのおすすめメニュー

## Homemade "NABUCCO" Cheese

岐阜県の飛騨地方の酪農家が搾ったこだわりの低温殺菌の飛騨乳を使用。濃厚でフレッシュなチーズは毎日店内で手作りしています。



**Nabucco Platter**  
ナブッコ・プラッター  
ナブッコに来たらまずはこれ! 自慢のモッツアレラとリコッタ、厳選したフルーツマトとスロベニア産プロシュート、淡いちりべりカーリーのカンパニユがのった特製プレート

PICCOLO 2100 GRANDE 3200  
[税込2310] [税込3520]



**Homemade Burrata Salad**  
*with Kumquat & Fruit Tomato*  
自家製プラータと金柑、フルーツマトのサラダ  
旬の金柑とろける自家製プラータを合わせたこの季節限定のサラダ

2300 [税込2530]



**Strawberry Stuffed Burrata**  
とろける! 苺のプラータ  
スロベニア産 プロシュート  
旬の苺をクリーミーなチーズで包み込みました!  
ふわふわ薄切りのプロシュートと一緒にどうぞ!

2600 [税込2860]



**Mozzarella** モッツアレラ  
こだわりぬいた自慢の傑作!  
ミルク感たっぷりのジューシーなモッツアレラ

HALF 450 FULL 900  
[税込495] [税込990]



**Burrata** ブラータ  
生クリームとモッツアレラを合わせ、  
モッツアレラで包んだ極上の味わい

FULL 1250  
[税込1375]



**Mozzarella Affumicata**  
モッツアレラ・アファミカータ  
モッツアレラを桜チップで燻製しました。

HALF 500 FULL 950  
[税込550] [税込1045]



**Ricotta** リコッタ  
Nabuccoの自慢作! ほんのりとした甘さとやわらかな口当たり。  
脂肪分が低いフレッシュチーズ。

HALF 350 FULL 650  
[税込385] [税込715]



**Stracciatella**  
ストラッチャテッラ  
細かくしたモッツアレラと生クリームを合わせたクリーミーな仕上げが!

HALF 450 FULL 850  
[税込495] [税込935]



**Caciocavallo** カチョカヴァロ  
ひょうたんのようなユニークな形! 歯ごたえもしっかりして、コクのあるミルク味な味わい。

HALF 600 FULL 1150  
[税込660] [税込1265]

## Antipasto

**Yellowtail & Orange Carpaccio** *with Fennel Salad & Colatura*

鹿児島産ブリと早摘みみかんのカルパッチョ ウィキョウサラダ、コラトゥーラ

1450  
[税込1595]

**May Queen Potato Fritto**

北海道産 24ヶ月熟成メークインのフリット

+300 [税込330] アファミカータチーズと燻製塩

700  
[税込770]

**Oyster & Leek Gratin**

広島県産 牡蠣と岩津ネギのグラタン

1600  
[税込1760]

**Bocconcini & Anchovy Fritto**

ボッコッチーニとアンチョビのフリット

1200  
[税込1320]

**Squid & Italian Parsley Saltare** *with Rucola, Raifort & Smoked Paprika*

ヤリイカとイタリアンパセリのサルターレ ルッコラレフォル、燻製パプリカ

1500  
[税込1650]

**Cheese Platter**

イタリア産 熟成チーズ3種盛り合わせ

1100  
[税込1210]

## Main Dish

**Beef Rump Tagliata** *with Apple Mostarda, Aged Vincotto & Black Pepper*

宮崎県産有田牛 有田牛ランプ肉のタリアータ 林檎のモスタルダ、熟成ヴァインコット 生黒胡椒

3600  
[税込3960]

**Fresh Catch of the Day**

豊洲市場より 本日の鮮魚

ASK

## Pasta

**Pesto Napoletana with Pork & Mushroom** - *Mezze Maniche*

白金豚ときのこのナポリ風ジェノベーゼ -メッツェマニケ

2300  
[税込2530]

**Scallops & Savoy Spinach Cream Sauce with Taleggio Cheese & Walnut** - *Linguine*

帆立と縮みほうれん草のクリームソース タレggio、胡桃 -自家製リングイネ

2200  
[税込2420]

## Dolce

**Apple Cheese Cake**

ふじリンゴのチーズケーキ -リンゴとカルパドスのマルメラータ

900  
[税込990]

**Fondant Chocolat**

フォンダンショコラ -ビスタチオ、とちあいか、ブラウンチーズ

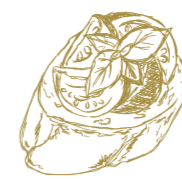
950  
[税込1045]

## Antipasto

まずはここから! バラエティ豊かなイタリアの冷/温前菜

### Bruschettas

こだわり食材と焼き立てバゲットで作った一口前菜"ブルスケッタ"



**TOMATO & BASIL**  
オスミットマトとバジル  
1PC 500  
[税込550]



**STRACCITELLA**  
*Truffle & Caramelized onion*  
ストラッチャテッラ  
トリュフとキャラメルオニオン  
1PC 550  
[税込605]

### CHARCUTERIE MISTO

シャルキトリー・ミスト

その日おすすめのハムやサラミを盛り合わせたシャルキトリーミスト

PICCOLO 1250 / GRANDE 2100  
[税込1375] [税込2310]

### HOMEMADE SALSICCIA *with Mashed Potatoes*

自家製大和豚サルシッチャのグリル

マッシュポテト添え

1100  
[税込1210]

### FRESH MOZZARELLA & OSMIC TOMATO CAPRESE

出来立てモッツアレラとオスミットマトのカプレーゼ

出来立てのモッツアレラを甘くて濃い味わいのオスミットマトと合わせてカプレーゼに。

1350  
[税込1485]

### TRIPPA AL POMODORO

トリッパと白いんげん豆のトマト煮込み

丁寧に仕込んだトリッパと白いんげん豆のやさしいトマト煮込み

950  
[税込1045]

### PROSCIUTTO

スロベニア産 プロシュート

極薄・ふわふわにスライスしたスロベニア産プロシュート

PICCOLO 1000 / GRANDE 1800  
[税込1100] [税込1980]

### AGED CHEESE & SEASONAL ONION FRITTATA

熟成チーズと新玉葱のフリッタータ

イタリア風のチーズオムレツ

1150  
[税込1265]

## Insalata

### RUCOLA & MUSHROOM SALAD

ルッコラとマッシュルームのサラダ

シトロン・ドレッシング リコッタサラータ

PICCOLO 850 / GRANDE 1600  
[税込935] [税込1760]

### GRILLED ROMAINE LETTUCE & ORGANIC VEGETABLES

有機野菜とロメインレタスのグリルサラダ

アンチョビとガーリックのバーニャカウダソース

PICCOLO 1050 / GRANDE 1900  
[税込1155] [税込2090]

## Main Dish

素材にしっかりこだわったシェフ特製のメインディッシュ



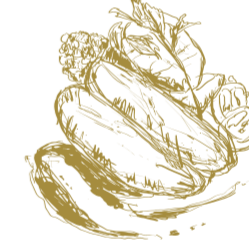
**GRILLED SWORDFISH**  
*with Porcini Cream Sauce*  
メカジキのハーブグリル  
ボルチーニクリームソース

3000  
[税込3300]



**BEEF FILLET BISTECCA**  
*with Affumicata & Truffle Fond de Veau*  
国産牛フィレ肉のビステッカ  
トリュフのフォンドボービファミカータチーズ

100g 2900 / 200g 4900  
[税込3190] [税込5390]



**ROASTED DUCK BREAST**  
*with Green Pepper Mustard & Olive Sauce*  
鴨胸肉のロースト  
グリーンペッパーマスタード オリーブのソース

3200  
[税込3520]

## Pasta

季節の野菜やハーブを練り込んだ麺など、自家製のこだわりの生麺を各種ご用意しました。ソースとの相性をお楽しみください。

**GNOCCHI**  
POMODORO *with Homemade Mozzarella*  
自家製モッツアレラとフルーツマト、  
バジルのポモドーロソース

1850  
[税込2035]

**LINGUINE**  
CARBONARA *with Pancetta & Abalone Mushroom*  
パンチェッタと黒アワビ茸のカルボナーラ

1800  
[税込1980]

**SPAGHETTI**  
CREAM SAUCE *with Sea Urchin, Snow Crab and Butternut Squash*  
雲丹とズワイガニ、バターナッツのクリームソース

2500  
[税込2750]

**RIGATONI**  
BOLOGNESE *with Eggplant & Straciattella*  
和牛の赤ワイン煮込みと賀茂茄子のボロネーゼ  
自家製ストラッチャテッラのせ

2200  
[税込2420]

**RISOTTO**  
CHEESE RISOTTO *with Wild Boar Salsiccia, Chestnut & Olive*  
猪のサルシッチャと焼き栗、オリーブのチーズリゾット

2050  
[税込2255]

自家製練り込み麺で作る  
季節限定のバスタもご用意しております  
左記、季節のメニューもご覧ください